Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna
Quad. Studi Nat. Romagna, 46: 223-244 (dicembre 2017) ISSN 1123-6787

NOTIZIE NATURALISTICHE

Maurizio Matteini Palmerini *

Botanica popolare romagnola (4ª parte)

Erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi della tradizione popolare.

Riassunto

Proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle riguardanti le piante di uso comune, nella tradizione popolare romagnola. In questa quarta puntata sono raccolte le piante il cui nome inizia con le lettere G-I-L; le altre seguiranno nei prossimi numeri della rivista.

Abstract

[*Popular botany in the folk tradition of Romagna (4th part)*]
A collection of proverbs, common saying, rigmaroles and riddles from the folk tradition of Romagna, concerning herbs, flowers, fruits and plants. This fourth part deals with plants beginning with G-I-L. To be continued in next issues of the journal.

Introduzione

Questa è la quarta puntata della serie dedicata alle piante di uso comune nella tradizione popolare romagnola. Le puntate precedenti sono apparse nei Quaderni 43, 44 e 45 come indicato nella tabella seguente:

prima parte	piante con nomi che iniziano con le lettere A e B	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 43 (giugno 2016) pagg. 209-223
seconda parte	piante con nomi che iniziano con la lettera C	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 44 (dicembre 2016) pagg. 169-196
terza parte	piante con nomi che iniziano con le lettere D-E-F	Quaderno di Studi e Notizie di Storia Naturale della Romagna, 45 (giugno 2017) pagg. 177-204

* Maurizio Matteini Palmerini, via Polverella, 60 - 47825 Torriana (RN)
e-mail: zanimatteini@gmail.com

GAROFANO
(*Dianthus caryophyllus*)

gar(o-ò)fan[2]

Una leggenda racconta che le lacrime della Madonna, alla vista del figlio crocifisso, cadendo a terra si trasformarono in **garòfan biânc** (*garofani bianchi*).
Si tratta di un genere di fiori molto vario: conta più di 300 specie e tantissime varietà; in Romagna si ricordano: **i garòfan garsé** (*i garofani vergati* o *brizzolati*), **i garòfan d Zesena** (*i garofani di Cesena*), **i garòfan da la chêrta** (*i garafoni stradoppi o da carta*), **i garòfan carpadōn**, i **garòfan biânc sambêdg** (*i garofani bianchi selvatici*), **i garufanén** (*i garofanini*).

La massima fioritura si ha verso la fine del mese di giugno come vogliono i proverbi:

la lavânda e i garufnèn
i fiurèss quând che san Zvân e ven
la lavanda e i garofanini
fioriscono quando viene San Giovanni (24 giugno).

San Zvân l'è e' prutitor di zarden
parchè u i fa fiurì ben
San Giovanni è il protettore dei giardini
perché li fa fiorire bene.

La tradizione popolare assicurava che tutte le erbe ed i fiori, se bagnati dalla rugiada nella notte di vigilia di San Giovanni, assumevano particolari virtù: il garofano, ad esempio, *assicurava reciproca fedeltà d'amore*, a coloro che se lo fossero scambiato la mattina successiva.

L'odore del garofano è delicato e pungente, dalla persistenza discreta... si percepisce senza difficoltà quando il fiore è ben fiorito. Il garofano fiorito viene anche paragonato alla gioventù:

l'udor de garofan se a vlì sintì
e begna che seia ben fiurì
se volete sentire l'odore del garofano
bisogna che sia ben fiorito.

La zuvantò l'è un garofan fiurì,
l'è una bleza da par lì
la gioventù è un garofano fiorito,
è per conto suo una bellezza.

[2] **- garofàn de grân** (*garofano del grano*) Fiordaliso (*Cyanus segetum*);
- **garòfan da cundì** (*garofano per condire*) o **bròc** o **ciöd 'd garòfan** (*chiodi di garofano*) boccioli essiccati di un alberello delle Molucche (*Eugenia caryophillata*), hanno un profumo forte, dolce e fiorito, con una punta di pepato.

Modi di dire:

- baratè garofan in castagna (*barattare garofani con castagne*); questo modo di dire sembra avere due significati: o dar cose buone e ricercate in cambio di cose senza valore, o ricevere più di quel che si è dato;

- at dag e' garòfan da zenqv fói (*ti dò il garofano da cinque foglie*) ovvero, per similitudine, ti do uno schiaffo.

Indovinello:

int e' prê di Branzulén
u j'è nêd un fiuradén:
l'ha la gâmba vargulêda
l' ha fója fata a spêda,
e e' capël fat a castël.
Chi ch' l'indvena l'è e' piò bël.
Nel prato di Branzolini
è nato un fiorellino:
ha la gamba virgolata
e la foglia fatta a spada
e il cappello fatto a castello.
Chi l'indovina è il più bello.

* * *

GELSO
(*Morus celsa*[3])

amor - mor - zéls

Nella maggior parte delle case romagnole, specialmente in quelle di campagna erano presenti, fino alla seconda guerra mondiale, allevamenti di bachi da seta. Il cibo, in foglie, di questi bruchi particolari era messo a disposizione dal gelso, e, per questo motivo si diceva: **e' mor l'è un cibar d'or** ovvero *il gelso è un cibo d'oro* sicuramente per via del guadagno che i contadini traevano dalla vendita dei bozzoli dei bachi da seta detti, nella fase finale, semplicemente **fundsêl**.
I bachi prima di avvolgersi nel bozzolo divoravano, giorno e notte, una gran quantità foglie di gelso che venivano raccolte sulle piante di solito dalle donne e dai bambini. Questa operazione veniva detta sfogliatura. Con la raccolta delle foglie però non bisognava esagerare, altrimenti si potevano creare seri danni alla pianta:

do volt e' mor s' te sfuiarè
dân tai darè.
A sfogliare il moro due volte
gli recherai danno.

[3] Esistono due varietà: *alba* e *nigra*... secondo il colore dei frutti, quasi bianchi la prima e neri la seconda. I bachi da seta preferiscono le foglie della qualità *alba* invece nella pratica familiare sembra siano preferiti i frutti della qualità *nigra* perché contengono una grande quantità di zuccheri.

E’ mor a sfuièl do volt
e dura poch.
Il moro a sfogliarlo due volte
dura poco.

Nel giorno dell’Ascensione le contadine portavano in processione rami di gelso *per esporre tutta la foglia alla benedizione del Signore*, e, di conseguenza, per ottenere *la benedizione per la prosperità dei bachi*.
In alcune località *per tenere lontano* le malattie dei bachi (il calcino, il giallume...) si facevano anche benedire le foglie del gelso prima di raccoglierle.
Molte erano le attenzioni riservate ai bachi da seta, non ultima per importanza quella di non bruciare foglie e legna di gelso fintanto che i bruchi non avessero completato la filatura dei bozzoli; in caso contrario, sembra, i bachi avrebbero potuto, anzi sicuramente, sarebbero *andati a male*.
Il gelso era ritenuto l’albero di San Giobbe come rivela anche un proverbio:

e’ mor lè ‘d san Job
che us e mâgna i su animel: **i mâgna la foia e i lassa al broch**.
Il gelso è di san Giobbe
che lo mangiano i suoi animali (i bruchi), *mangiano la foglia e lasciano i rami nudi.*

e, come due più due fanno quattro, San Giobbe era ritenuto anche il santo protettore dell’allevamento dei bachi e così se la produzione andava a male gli accidenti erano tutti per lui:

se mel i cavalìr i coi andê
quent azident che san Job l’ha da ciapè.
Se i bachi vanno a male
quanti accidenti san Giobbe deve prendere.

Libero Ercolani riporta un bellissimo indovinello giocato sulla parola dialettale **amôr**:

d’amôr a la piânt
e d’amôr a la tègn.
S’a m’ savì di’ a ch’ amôr ch’e’ ména,
avnì cun me stasera a zzéna.

Di moro la pianto
e di moro la tengo.
Se mi sapete dire a che moro mena,
venite con me stasera a cena.

GHIANDE
(*Quercus* sp. - frutto)

gènda - gianda - pindecl - pindècul

La ghianda è il frutto delle querce; è formato da un singolo seme secco (raramente due) arrotondato o cilindrico[4] rivestito solo parzialmente da una cupola detta **caplina** o **cvarcìn** ma anche **gabòsa** o **gubela** o **gublot 'd gènda**.

Le ghiande contengono una grande quantità di carboidrati, minerali, proteine, vitamine e sono un'ottima fonte di cibo: costituiscono infatti una gran parte dell'alimentazione di numerosi uccelli (ghiandaie, piccioni, picchi) e di piccoli mammiferi come scoiattoli e topi e sembra che nel periodo autunnale rappresentino almeno un quarto della dieta di cervi, cinghiali e orsi.

Per l'elevato potere nutritivo, in Romagna fino alla seconda guerra mondiale, le ghiande erano utilizzate per l'alimentazione dei maiali. Di solito venivano raccolte dai bambini che facevano a gara tra loro per chi riusciva a raccoglierne il maggior numero; **andè a gianda** (*andare a ghiande*), si diceva. I bambini con la ghianda più grossa costruivano una pipa (**la pépa 'd gianda**): tagliavano la punta alta della ghianda con un coltello, la svuotavano piano piano facendo attenzione a non rompere la parete esterna ed infine dopo aver praticato un forellino nella cupola con un chiodo o un punteruolo vi innestavano una pagliuzza e per un po' facevano finta di fumarla giocando ad essere più grandi. A proposito di grandi... i contadini e i meno abbienti invece utilizzavano le ghiande, dopo averle tostate, come succedaneo del caffè... un caffè senza caffeina.

Modi di dire:

- **insugnè**, **sugnè dla gianda** alla lettera *sognare la ghianda* ma si intende fare castelli in aria, fantasticare;
- **t'insugnarè gianda** (*sognerai ghiande*) ovvero tu hai le traveggole, vaneggi;
- **dài dla gianda** (*dagli della ghianda*) scherzosamente a chi si affoga mangiando.

Ed ecco due indovinelli. Il primo raccolto da Cristoforo Guatteri *in lingua rusticale e vernacula per passare la malinconia e l'otio della villa* mentre il secondo raccolto da Carlo Piancastelli. Il primo si riferisce esclusivamente alle ghiande mentre il secondo alle ghiande ed al maiale.

Abbiam tutte **la caplina** (*la cappellina*),
che stiam qua su questa cima,

[4] La forma dipende dalla specie; le caratteristiche morfologiche delle ghiande costituiscono un importante elemento diagnostico nella determinazione a livello specifico del genere *Quercus* e non solo.

che s’as casca la capella (*che se ci casca la cappella*)
ancor noi caschiamo in terra.

Pindecl e’ pendeva,
Burgnecl e’ burgneva;
s’u n’era Pindecùl
e’ mureva Burgnècul.
Pindècul pendeva,
Burgnècul brontolava;
se non era per Pindècul
moriva Burgnècul.

* * *

GIAGGIOLO
(*Iris germanica*)

canònic - scurèza de gevul - scurzòn[5]- zej ‘d campagna - zugol

L’*Iris germanica* è una pianta erbacea perenne che cresce spontanea nei luoghi più aridi, nei luoghi rocciosi, nelle boscaglie asciutte e anche nei prati; le foglie sono a forma di sciabola, erette e acuminate. La fioritura, copiosissima, avviene nei mesi di giugno e di luglio...i fiori sono grandi e viola intenso, hanno sei petali: tre dei quali volti verso l’alto e gli altri verso il basso, non durano più di un paio di giorni. I fiori sono poco profumati, invece il grosso rizoma strisciante e ramificato è piuttosto profumato. E proprio per questo profumo le contadine racchiudevano alcuni pezzetti della radice in sacchetti di tela e li inserivano fra la biancheria nei cassetti e nei bauli. Un bel pezzo di radice veniva data da mordere ai bambini nel periodo di crescita dei primi denti quando avevano le gengive infiammate. Fino alla seconda guerra mondiale si raccoglievano i petali di un paio di fiori e si lasciavano bollire con un po’ d’acqua per produrre dell’inchiostro... a basso costo.

* * *

GINESTRA
(*Cytisus scoparius* ginestra dei carbonai, *Spartium junceum* ginestra comune)

zinëstra - scornabëc

Con il termine comune **zinëstra** si indicano più piante della famiglia delle Fabaceae, appartenenti a diversi generi: *Cytisus*, *Genista*, *Spartium*...

[5] In Valle Marecchia e nel Riminese.

Tutte hanno un portamento cespuglioso-arbustivo, dai due ai cinque metri di altezza, e nella maggior parte con fiori profumati di colore giallo intenso che contrastano con il verde vivace dei ramoscelli. In Romagna fioriscono già dalla fine di aprile fino al mese di ottobre.
I ramoscelli sono molto flessibili, difficilmente infiammabili e per queste proprietà, fin dall'antichità, sono stati utilizzati per fabbricare le scope per pulire i forni per la cottura del pane. Proprio per la loro flessibilità, i ramoscelli delle ginestre, sembrano fondamentali per la cura delle verruche della pelle... i famosi **pór**; la cura, secondo la tradizione popolare, consiste nell'annodare le punte del ramoscello, un nodo per ogni verruca, nasconderle sotto un sasso e poi attendere, con pazienza, che qualcuno le trovi e le raccolga. In questo modo le verruche sarebbero sparite o meglio si sarebbero trasferite definitivamente sull'incauto.

Anche i bambini annodavano tra di loro le punte delle ginestre ma per formare una gabbietta ed imprigionare **e' gréll marein** (*il grillo mariano - Acheta campestris*): lo catturavano con facilità con l'aiuto di un bastoncino che infilavano nella galleria dove viveva... il grillo per difendersi si attaccava con le mandibole al batecco ed il gioco era fatto.

* * *

GIUGGIOLO e GIUGGIOLA (frutto)

(*Ziziphus jujuba*)

zèzal - zèzla - zèzula - zózal - zozla

Nella quasi totalità delle case coloniche romagnole, proprio adiacente alla casa nella zona più riparata ed esposta al sole era presente un giuggiolo; di solito era piantato proprio di fianco alla porta di casa. Si riteneva fosse una pianta portafortuna; la tradizione popolare assicura che le sue numerose spine tengono addirittura lontani dalla casa gli spiriti malvagi.
In autunno la pianta produce numerosissimi piccoli frutti, delle drupe ovali marroni lucenti dal sapore acidulo-dolciastro: le giuggiole. Sembra che dieci giuggiole contengano la medesima vitamina "C" di due arance; ai bambini si raccomandava di non mangiare il nocciolo appuntito perché se ingerito si riteneva che **e' sbusa al budèli** (*fora le budella*).
Il giuggiolo è il barometro che regolamenta come vestirsi:

dis e' zèzul: quând che me a fag la foia,
alora te chèvat la spoia
dice il giuggiolo: quando io faccio le foglie,
allora allegerisci i tuoi vestiti.

Spòite quand u s' vest e zozle
e vèstet quand ch'u s' spoja
spogliati quando si veste il giuggiolo
e vestiti quando si spoglia.

Modi di dire:

- **l'è una zézla** (*è una giuggiola*) una cosa da poco, un'inezia... nel riminese una patacata;

- **t'am fè una zózla** (*mi fai una giuggiola*) cioè non mi fai niente;

- **in bród 'd zézli** (*in brodo di giuggiol*e) in estasi, essere fuori di sé per la gioia.

* * *

GIUNCO
(*Scirpus holoschoenus*)

brôja - jonc - zôncc

È una pianta cespugliosa diffusa particolarmente nelle zone costiere e ai bordi di fonti d'acqua, ha steli filiformi più o meno sottili, molto flessibili di colore verde, lunghi anche un metro-un metro e mezzo. Queste caratteristiche hanno dato origine ad alcuni indovinelli:

èrba nêda, **no simnêda**,
né fujôsa, né smintôsa;
verda 'd gâmba e seca 'd vèta.
A m' sèi-t di' ch' erba ch' l'erba questa?
Erba nata, *non seminata*,
né fogliosa, né sementosa;
verde di stelo e secca di vetta.
Mi sai dire che erba è questa?

Verd e' bdêl e sec la vèta,
indvinì ch'erba ch'l'è questa.
Verde lo stelo, *secca la vetta*.
Indovinate che erba è questa.

Sembra che il suo nome derivi dal verbo latino "jungere" (*legare*) per il fatto che sin dall'antichità con questa pianta si fabbricavano cesti e legacci.

Resiste molto bene al freddo e si propaga molto facilmente. Si racconta che una volta, tanti e tanti anni fa, un ulivo ed un giunco discutessero tra di loro su chi dei due fosse il più forte e il più resistente. Sembra che l'ulivo deridesse il giunco dicendogli che qualunque vento era buono a piegarlo. Di lì a poco scoppiò una bufera: il giunco

ondeggiava al vento, i suoi steli sbattevano di qua e di là, si piegavano fino a terra, ma se la cavò senza alcun danno. L'ulivo invece con i suoi rami irrigiditi contro il vento, si spezzò.

* * *

GRAMIGNA
(*Cynodon dactylon*)

gramécia[6] - gram(e-è-ê)gna

La gramigna è la pianta infestante più conosciuta ed è la famosa e famigerata *erba cattiva*… quella che non va mai da male: **l'ërba cativa la n'va mëj da mël**.
È sicuramente la più detestata dai contadini per il fatto che presenta un esteso apparato radicale *che prolifera velocemente* e può arrivare anche a due metri di profondità e proprio per questo è tra le più difficili da estirpare.
I modi di dire mettono in evidenza proprio queste sue caratteristiche:

- l'è cume la gramègna (*è come la gramigna*) di chi sta abbarbicato e non molla;

- e' crès cume la gramègna (*cresce come la gramigna*) di chi invade dannosamente lo spazio altrui;

- l'è pèz dla gramègna: **t'an la distroz** (*è peggio della gramigna*: *non la estirpi*) di persona litigiosa o anche non raccomandabile;

- atachês cum fa la gramegna (*attaccarsi come la gramigna*) di persona noiosa da cui non si riesce a liberarsi;

- **la lengua malegna l'è pez che la gramegna** (*la lingua maligna è peggio della gramigna*).

Come tutti sanno la Bibbia[7] rivela che *in principio Dio creò il cielo e la terra*, poi separò la luce dalle tenebre, e poi fece il firmamento, e poi ancora separò l'acqua dalle terre. *Chiamò l'asciutto terra e la massa delle acque mare* e poi creò tutti gli alberi compresi quelli da frutto, tutti i cespugli e tutte le erbe... *ciascuna secondo la sua specie...* compresa, ovviamente, la nostra gramigna *che era la più bella, la più rigogliosa, di tutte le piante* e così in breve tempo diventò anche superba. Una notte, buia e tempestosa, il diavolo, alla ricerca di anime malvagie da portare all'inferno, si trovò a passare sopra la pianta e percepì la superbia che emanava, così, per farla morire, le gettò addosso una manciata di carboni accesi. La pianta allora, per sfuggire al fuoco, penetrò sotto terra allungando e ramificando enormemente le sue radici. Da quel giorno la gramigna striscia con il fusto sul terreno ed è divenuta infestante e dannosa per tutte le altre piante, tanto che l'uomo l'ha battezzata:

[6] Montefotogno.
[7] Genesi (1: 1-12)

l'ërba cativa. Dio, forse dispiaciuto, da questa trasformazione la volle, in un certo senso, consolare concedendole numerose proprietà fitoterapiche: antinfiammatorie, depurative, dissetanti, diuretiche, rinfrescanti... depura il sangue, l'intestino, la milza e il fegato in caso di gotta e, per uso esterno, esercita un'azione emolliente su eczemi ed emorroidi. Viene anche chiamata *erba canina* per il fatto che viene masticata dai cani, ma anche dai gatti, quando hanno problemi all'apparato digerente e hanno necessità di vomitare.
Per impedire alla gramigna di crescere e svilupparsi occorre lavorare la terra spesso e a fondo come consigliano anche i proverbi:

quând che la tera selda la va
la gramegna farà.
Quando la terra non si rompe con l'aratro,
(cioè la zolla rimane intera)
farà della gramigna.

La tera t' l'è da lavurê
s t' an vu che la gramegna possa fê.
La terra la devi lavorare
se non vuoi che la gramigna possa fare.

La marineria velica riminese aveva un curioso modo di dire per indicare le reti che, ritirate a bordo, si imbrogliavano e si avvolgevano: **un fas ad gramègna** (*un fascio di gramigna*).

* * *

GRANO
(*Triticum* sp.)

gr(a-â)n - gr(e-è)n

Quando il Signore Iddio cacciò Adamo ed Eva dal paradiso terrestre, se ricordate tuonò:

- *Maledetta sarà la terra tramite tuo*; *con lavoro affannoso ricaverai da lei il tuo nutrimento per tutti i giorni di tua vita*, *essa ti produrrà spine e triboli*; *ti nutrirai dell'erba dei campi*; *col sudor di tua fronte mangerai il pane.*

Si racconta che poco dopo il Signore si pentì di aver inflitto quella così dura punizione e, sembra, abbia regalato ad Adamo una zappa per diminuire la fatica a cui lo aveva condannato. Secondo il racconto della signora Nina Rimbocchi, il Signore insegnò ad Adamo anche ad usarla:

- *Alza la zappa e là dove la lunghezza del suo manico le permetterà di cadere, apri la*

zolla e sotterra un seme. Le poche spighe che germoglieranno dai semi, cresceranno rigogliose e basteranno per la tua fame. Poca fatica ti darà molto pane.

Adamo *obbediente alla parola del Signore* fece come gli fu detto e, meraviglia delle meraviglie, nel mese di giugno le spighe erano superbe e l'uomo raccolse in breve, come in breve aveva seminato, le messi del suo campo. L'autunno successivo Adamo pensò che con un manico della zappa più lungo avrebbe fatto meno fatica sia per la semina e sia per la mietitura. Detto, fatto. Iddio vide e lasciò fare, quella ed altre volte ancora. Ad ogni semina il manico della zappa si allungava, e ad ogni raccolto, le spighe di grano diventavano sempre più rigogliose. Una mattina il Signore, avvicinatosi alle messi dorate, strinse una spigona tra il pollice e l'indice e con un gesto lento la sfrondò.

- *Da ora in poi* - disse - *le tue spighe non cresceranno più lunghe di questa. Troppo allungasti fin qui il manico della zappa. Ora converrà accorciarlo di un tratto, perché le piccole spighe che cresceranno d'ora in poi sulla terra dovranno essere molte per saziar la tua fame.*

Iddio così disse e così fu da allora e per sempre.

Per raccogliere delle belle spighe occorre però anche rispettare alcune regole già nella semina. I contadini, ad esempio, non cominciavano mai la semina del grano di venerdì: erano certi che non sarebbe nato, *o avrebbe fallanze di miseria*. Non lo seminavano mai a luna crescente, perché altrimenti *farebbe il gambo e non la spiga*; non lo seminavano nemmeno nella settimana di San Donino*, dicono che andrà a male* o *non si avrebbe che dell'avena* come conferma anche il proverbio:

chi semina e gren par S. Dunen,
e semna un stèr e e coi un mzen.

Chi semina il grano per San Donino (9 ottobre)
semina uno staio e raccoglie un mezzo.

Allorché è seminato il grano hanno il religioso costume di fare certi buchi negli angoli dei campi, e vi mettono dell'acqua santa, e palma benedetta; e così dicono, non entrare la malignità nei seminati. Occorre poi anche onorare San Luca, ma sembra basti mangiare delle castagne nel giorno che lo si festeggia: il 18 ottobre. La tradizione non specifica se arrosto o bollite.

San Loca nol dispraziê
se t' vu che de grân ut possa dê;
san Loca s' t' al spraziarè
poch grân t'arè.
San Luca non disprezzarlo
e vuoi che del grano ti possa dare
san Luca se lo disprezzerai
poco grano avrai.

L'arco celeste si è per i contadini un segnale profetico: se in esso abbonda il colore

giallo indica abbondanza di grano. Se invece nell'arcobaleno abbonda il colore rosso allora ci sarà molta uva e molto vino, ma se invece il colore dominante è il verde allora ci sarà molto olio.

Per un buon raccolto sembra molto importante l'andamento atmosferico del mese di marzo:

merz sòtt
grèn par tott.
Marzo asciutto
grano per tutti.

Ed ecco alcuni proverbi della tradizione popolare che evidenziano una specie di calendario di crescita:

par santa Cros
e' gran spigos.
Per santa Croce (3 maggio)
il grano con la spiga.

Fin a San Margherita
e' grén e' crés 't la spiga.
Fino a Santa Margherita (*10 giugno*)
il grano cresce nella spiga.

Per san Barnabè
e' grân e perd e' pè.
Per san Barnabà (11giugno)
il grano perde il piede.

Dop a san Zvân e' gran l'è da tajê
e e' berch l'è da fê.
Dopo san Giovanni (24 giugno) *il grano è da tagliare*
e il barco è da fare.

Quând e grân l'ha avù la guazè
ciapa int' la felza e va a taiê.
Quando il grano ha preso la rugiada (di San Giovanni)
prendi la falce e vallo a tagliare.

E' grân quând nov mis int e' tren l'è stè
l'è fat da taiê.
Il grano quando è stato nove mesi nel terreno
è maturo da tagliare

Non potevano mancare i giochi. Se ne riportano due: il primo con i chicchi e il secondo con le foglie. Il primo, **la spiga d' grèn** (*la spiga di grano*), era uno dei tanti giochi per prevedere il futuro, si effettuava l'ultimo giorno dell'anno, mentre il

secondo, **foja foja** (*foglia*, *foglia*), era un gioco infantile.

Ovviamente per il primo gioco occorre una bella spiga di grano; dopo averla sgranata nel palmo della mano occorreva scegliere dodici chicchi: uno per ogni mese dell'anno. Si ponevano i dodici chicchi in fila nel camino a pochi centimetri dalla brace e si rimaneva in silenziosa attesa: *se un chicco con il calore saltava in avanti è buona sorte, se invece saltava indietro è ritenuta cattiva*, ai chicchi che rimanevano immobili la tradizione li dichiarava *senza danni ma anche senza vantaggi*. In poche parole: i mesi rappresentati dai chicchi saltati in avanti sarebbero stati fortunati, invece quelli saltati indietro sfortunati... quelli immobili indifferenti.

Nel gioco **foja foja** i bambini dovevano intrecciare tra di loro due foglie del gambo *in guisa che chi non le sa piegare a modo le annoda invece di scioglierle,* poi dicono:

foja, foja de bon gren
scapa fura s t' am vo ben.
Foglia, foglia del buon grano
esci fuori se mi vuoi bene.

Fanno spiegare indi le foglie e chi spiegandole le disgiunge vince il giuoco, chi le annoda lo perde.

Indovinelli:

a so fiol di nove mesi,
a mantegn tott i paesi;
s' e' finess la vita meia,
purett nó, com a faregna?
Sono figlio di nove mesi,
mantengo tutti i paesi;
se finisce la vita mia,
poveri noi, come faremo?

Sol in s'na gamba me a m'tegn,
cun tott al mi sureli in cumpagneia;
guerd a la stela e mir a e' sol,
a so stê fri par un at d'amor.
Solo su una gamba io mi tengo,
con tutte le mie sorelle in compagni;
guardo la stella e miro il sole,
sono stato ferito per un atto d'amore.

e' gran
(*il grano*)

Cus è la mi intel cosa?
A 'ndêr in là l'è lò,
avnìr in qua l'è lì.
Cos'è la mia tal cosa?
Nell'andare in là è lui,
*nel venire in qua è le*i.

e' gran e' va a e' mulen gran e e' torna farena
(*il grano va al mulino grano e torna farina*)

* * *

GRANOTURCO
(*Zea mays*)

formintön - furmanton - furmint(o-ò-ô)n

Il granoturco raggiunge mediamente i due metri e mezzo di altezza; il fusto o stelo (**e' malgazz**) è simile ad una canna segmentata da circa venti internodi e da ogni nodo si diparte una foglia lunga 70 - 120 centimetri e larga circa nove centimetri... poco più, poco meno. È una pianta annuale, *monoica*: cioè ha fiori maschili e femminili sulla stessa pianta ma su due infiorescenze separate. Le infiorescenze maschili si trovano all'apice della pianta, erano dette **al vèt** o **al zimi** (*le vette* o *le cime*). Le infiorescenze femminili invece formano quella che comunemente è nota come pannocchia (**panòcia**) costituita da un tutolo fibroso detto semplicemente **e' gamboun** o **gambaroun** o anche **dóş**, attaccati al tutolo, su più file, e sino al vertice si trovano fino a 600 semi o chicchi, sopra al tutolo si trova un ciuffo brunasto (stigma) utilizzato, in passato, dalle bambine per fare i capelli alle bambole (**bambozi**). La pannocchia è circondata da un involucro di foglie, con quelle interne, più chiare e tenere, si riempivano i paglericci. Le cime venivano tagliate e usate come foraggio per il bestiame mentre **i gamboun** venivano bruciati sotto il testo per cuocere la piada. I bambini e le bambine invece con i chicchi ci giocavano a **ghirlinghìn**. Un giocatore *prende nelle mani dei chicchi poi li passa dall'una all'altra mano, sinché stende un braccio col pugno chiuso verso uno dei compagni e domanda: - **Ghirlinghìn** quante ce n'è? Uno due o tre?* Il compagno chiamato a giocare dice il numero che crede, *e se questo è superiore al vero perde; se è inferiore deve dare tanti grani di frumentone quanti erano in più quelli tenuti in pugno dal compagno; se indovina il numero vero, vince i grani che il compagno teneva in pugno*.

Il granoturco ha bisogno di assorbire il 30% del suo peso in acqua prima che abbia inizio il processo germinativo e, per la crescita di pannocchie ricche di *granelle*, richiede *annafiature* periodiche. Così, non potendo irrigare il campo, i contadini dei secoli scorsi si affidavano alla tradizione ed ai proverbi. Un primo segno favorevole al buon raccolto di granoturco poteva essere osservato l'11 novembre, giorno di San Martino: *se piove il coltivatore è avvertito che l'estate correrà fresca e che perciò, fra tanto altro, dovrà largamente seminar granoturco che gli darà prodotto*

lautissimo. Altri segni erano osservabili nei primi tre giorni di marzo e a fine giugno durante la mietitura:

quând e' piov i dè impraştë,
e' piöv nénca l'istê.
Quando piove nei giorni prestati[8]
piove anche l'estate.

Se piov i dè imprastè
piânta di fasul e de furmintòn i t' n' arè.
Se piove nei giorni prestati
pianta dei fagioli e del granoturco e ne avrai.

Se par Sa' Pir e' piuvarà,
furmintôn e fasul u s'cujarà.
Se per San Pietro (29 giugno) *pioverà*,
granoturco e fagioli si raccoglieranno.

De furmintòn s' t' vu aramassê
prega che e piuva in s'al manè.
Se vuoi racogliere del granoturco
prega che piova sulle mannelle del grano
cioè durante il raccolto del grano.

Il granoturco era coltivato in piccoli appezzamenti per lo più ad uso familiare, soprattutto per l'alimentazione animale, nei periodi di magra, anche per quella umana. Oltre all'acqua, richiede numerose lavorazioni: la concimazione e l'aratura del terreno, la preparazione del terreno alla semina, la semina, due o tre sarchiature, il taglio delle cime, alla maturazione la raccolta delle pannocchie e la loro scartocciatura e sgranatura. Per finire l'estirpazione degli stocchi. Tutte queste lavorazioni erano eseguite a mano ed erano anche piuttosto faticose come sottolineano i proverbi.

A e' furmintòn quanti sfreghi t'a i è da fê
e pu l'è cativ da magnê.
Al granoturco quanti lavori devi fargli
e poi è cattivo da mangiare.

Quând on l'ha fâm da 'd bon
us la cheva ânch cun dla piè d' furmintòn.
Quando uno ha fame davvero
se la cava anche con della piada di granoturco.

Le pannocchie raccolte venivano portate sull'aia dove si svolgeva **la spanaciadura** (scartocciatura) e poi, dopo l'essiccamento al sole, la sgranatura. La scartocciatura era un momento particolarmente atteso dalle ragazze e dai ragazzi: era un pretesto

---

[8] A dir la verità non ci sono molti accordi su **i dè impraştë**: secondo una leggenda sarebbero i primi tre giorni di marzo prestati a febbraio perché potesse tosare degli agnelli, un'altra leggenda ritiene siano gli ultimi tre giorni di marzo.

per stare insieme, un'occasione di incontro... infatti spesso sbocciavano gli amori. Di solito la scartocciatura avveniva la sera, vi partecipavano più famiglie di contadini della zona, a rotazione nei giorni seguenti avrebbero compiuto la scartocciatura sulle loro aie nelle stesse modalità. Durante il lavoro si cantava e si scherzava, **i spanuciadur** si cimentavano in canzoni d'amore e divertenti cante alle quali ad una frase scherzosa si rispondeva con un'altra in rima. Era un allegro e continuo batti e ribatti tra **spanuciadur** e **spanuciadori** o **spagnucadori** tra le risa generali. Queste usanze sono del tutto scomparse.
Gianni Quondamatteo riporta un curioso modo di dire: **an so mìga impianted cum e' furmanton** (*non sono mica piantato come il granoturco*) cioè "non sono uno sciocco... non sono uno sprovveduto"; sembra derivi dal fatto che il granoturco veniva piantato in un modo semplicissimo facendo un buco per terra con un piolo e mettendoci dentro un seme.

Indovinelli:

Panòcia 'd furmintôn
(*pannocchia di granoturco*)

A vèg int e' campadël,
a tröv un viciarël;
a i tir zo la brêga,
e' mostra un barandël.
Vado nel campicello,
trovo un vecchierello;
gli tiro giù la braca,
mostra un randello.

A l'ho que e l'ho cverta,
la sta 'd sòta da la traversa;
la traversa l'è divisa;
la sta 'd sota da la camisa,
la camisa l'è rotonda,
l'ha una bêrba ch'lè acsè longa.
L'ho qui e l'ho coperta,
sta sotto la traversa;
la traversa è divisa;
sta sotto la camicia;
la camicia è rotonda,
ha una barba che è così lunga.

INSALATA[9]
(sensu lato)
insal(è-ê) - insal(e-è)da

Nel primo vocabolario Romagnolo-Italiano (1840) alla voce **insalê** si legge: *nome generico di tutte quelle piante ortensi, e selvatiche, che per ordinario si mangiano crude e condite con olio, aceto e sale* ma un po' più sotto ne elenca tre tipi: **capuzzena** (*capuccina*), **rezza** (*riccia*) e **d campagna** (*di campagna*).
Le insalate venivano coltivate solo nei poderi dove c'era una forte presenza di acqua ed era facile innaffiare, in tutti gli altri si era soliti preparare nei campi, tra gli ulivi vicini alla casa, dei mucchi di stabbio, dove si lasciavano cadere le semenze del radicchio selvatico e si raccoglieva ciò che la natura faceva crescere. Altre erbe si raccoglievano nei campi, nei sentieri, lungo i fossi e tra il grano... una volta non c'erano i diserbanti.
La tradizione popolare romagnola richiede una precisa erba spontanea nella insalata come ricorda anche il proverbio:

l'insalèda la n'è bèla
s' un gn'è la pimpinèla.
L'insalata non è bella
se non c'è la pimpinella.

La tradizione, *a che le insalate siano al palato gustose*, invita a condirle ben tre *persone*:

un giost, un schêrs e un abundant.
un giusto, uno scarso e un abbondante

ovvero

l'insalata vuole giusto il sale, scarso l'aceto, abbondante l'olio.

Nelle campagne di solito si utilizzava il sale grosso frantumato e le insalate erano condite al momento del consumo, per evitare che l'aceto di vino *le cuocesse*. Spesso però l'insalata si doveva accontentare del solo aceto e di uova sode.

Quând e ven l'însalè
a gli ov duri t'è da magnê.
Quando viene l'insalata
devi mangiare le uova sode.

Una particolare insalata detta **mşdânza** era composta di radicchio di campo, radichetta e borsa pastore (chiamata appunto **Mşdânza**) e dalla quale prende il nome.
La **gheba da l'insalê** (*gabbia per l'insalata*) era una gabbietta o un vaso bucherellato per scuotere l'insalata e permettere la fuoriuscita dell'acqua; nelle case meno abbienti lo stesso risultato veniva ottenuto mettendo l'insalata in uno strofinaccio che veniva

[9] **L'insalê 'd mêr** (*lattuga di mare*) è l'alga marina *Ulva lactuca* che cresce lungo le coste basse e nelle lagune.

sbattuto più volte. I maschi romagnoli dei secoli scorsi accomunavano, senza tanti complimenti, la donna all'insalata:

la dona la è cum l'insaleda,
a vo èss strapazeda.
La donna è come l'insalata
vuole essere strapazzata.

Modi di dire:

- la j adata sta scpèda cum i ciùd tra l'insaleda (*questa uscita si adatta come i chiodi fra l'insalata*) cioè una boutade sciocca che non c'entra nulla.

* * *

LIMONE
(*Citrus limon*)

lim(o-ò-ô)n

Il nome comune *limone* si può riferire tanto alla pianta quanto al suo frutto; la parte del frutto più comunemente utilizzata è il succo.
Esistono varietà con pochissimo sugo e molta scorza come **e' limon da góssa** (*il limone dalla buccia*) un limone bernoccoluto.
I proverbi si occupano proprio del succo:

quând us è stret e' limon
un gn'è piò gnint 'd bon.
Quando si è stretto il limone
non c'è più niente di buono.

I limon quând is 'è strichè
is bota par la strè.
I limoni quando si sono spremuti,
si buttano per la strada

(in realtà, in campagna, si univano alla alimentazione di qualche animale, come il maiale).

Il limone compare anche in un wellerismo dell'abitato di Fognano (la più importante località nel comune di Brisighella):

a Fugnân i fa e' comùn
quând che al querzi al fa i limùn.
A Fognano fanno il comune
quando le querce fanno i limoni

cioè mai.

Modi di dire:

- culor d limon (*color limone*) il brutto colore sul viso degli ammalati;
- scrichêr i limon (*strizzare i limoni*) in realtà indica chi si appiccica a qualcuno per ottenere vantaggi e favori o chi esageratamente, e spesso ipocritamente, ostenta devozione religiosa, bacchettone, persona bigotta.

* * *

LINO[10]
(*Linum usitatissimum*)

lein - l(e-é-ë)n

I contadini romagnoli conoscevano diverse qualità di lino, sembra legate soprattutto al periodo di semina: **marzôl**, che si semina in primavera, **varnéi** che si semina in autunno e **munachin** che *all'estrema finezza unisca un estremo candore*.
Le piante del lino venivano coltivate in piccoli fazzoletti di terra detti ***cantìr*** (*cantieri* o *appezzamenti*), solitamente tra due filari di viti.
Per avere un buon raccolto, al di là della scelta della varietà, alle donne era fatto assoluto divieto di filare nell'ultimo giorno di carnevale, altrimenti il lino sarebbe stato attaccato dalle muffe o non avrebbe prodotto i grani.
Un'altro fondamentale aiuto per ottenere un buon raccolto veniva dalla pioggia nel mese di marzo:

merz bagné
de len da filê.
Marzo bagnato
del lino da filare.

Mêrz bagnê
lén da cavê.
Marzo bagnato
lino da ottenere.

Gli steli del lino, con la radice (un corto fittone), venivano estirpati dal terreno a mano, si legavano in fascetti (**mnòcc d len**) e poi battendoli con un bastone su di un telo o direttamente in un sacchetto si raccoglievano i semi. La raccolta iniziava obbligatoriamente quando non spirava il libeccio.
I mazzi si lasciavano immersi nell'acqua di un fosso per pochi giorni e poi si appendevano per l'essiccazione; quando erano ben essiccati venivano battuti con la gramola per separare la parte legnosa dalle fibre tessili. Successivamente le file venivano pettinate con delle specie di pettini fatti con un'assa di legno dalla quale spuntavano dei chiodi: prima si usava quello con i chiodi radi poi quelli con i

[10] Il *Linum tenuifolium* è detto **lén şambêdg** (*lino selvatico*), mentre **e' len dla levar** o **lën d' lëvar** o **d' lìvar** è la *Cuscuta europea* detta anche **brusac(u-ù)l**.

chiodi sempre più fitti. Alla fine della pettinatura il lino veniva avvolto in matassine ben strette. Durante l'inverno le donne filavano il lino e dopo aver preparato le matasse vere e proprie le mettevano a bagno in un caldaio o in un mastello con acqua bollente ed uno strato di cenere per sbiancarle ed ammorbidirle. Il mattino successivo le matasse venivano risciacquate nell'acqua corrente e stese ad asciugare al sole; l'operazione veniva ripetuta per più volte. Alla filatura seguiva la tessitura. Un indovinello riporta i punti fondamentali del ciclo vegetativo e delle lavorazioni:

occio di basilicco e petto russo,
sopra la test'a port un fior turchen,
sot'a l'acqua i mi fa stê in parson;
i mi fa passê tra fer e giod
e vèscuv e cardinel i si n'ingod.
Occhio di basilisco e petto rosso,
sopra la testa porto un fiore turchino,
sotto l'acqua mi fan stare in prigione;
mi fan passare tra ferro e chiodo
e vescovi e cardinali se ne godono.

Al smenti 'd len (*i semi di lino*) raccolti venivano conservati per la semina successiva mentre la medicina popolare li consigliava per curare bronchiti, tosse, bugni ciechi e infiammazioni intestinali.

Modi di dire:

- bab d len e fiôl d fêva (*babbo di lino e figlio di fava*) le fave bruciate in inverno dai ghiacci nelle foglie e nel fusto, riscoppiano dal fittone, e fanno migliore la pianta, ma non così il lino... in poche parole: i figli non sono come i padri;

- gren, **feva e len l'è tri arcolt ch'in po' andê insen** (*grano, fava e lino sono tre raccolti che non possono andare insieme*) perché hanno periodi di maturazione e di raccolta diverse, il proverbio era citato in mille occasioni... per ogni situazione;

- u ş' avèja la ştópa e la ştupaza, **e' lén l'armén int la casa** (*vanno via la stoppa e la stoppaccia, e il lino rimane nella cassa*) cioè le ragazze brutte e le bruttissime si sposano mentre le belle rimangono nubili;

- un s po' aver e len e' cul cheld (*non si può avere il lino e il culo caldo*) non potersi godere il bene senza correre *de' rischj e senza averlo mescolato con de' mali*;

- vler e len e e' cul chêld (*volere il lino e il culo caldo*) corrisponde al classico voler la botte piena e la moglie ubriaca o voler l'utile senza fatica;

- stampa da len (*orma di lino*) ovvero piede d'Eliprando[11], unità di misura *delle terre*, pari a 43,6 centimetri.

[11] Si dice che Eliprando, re dei longobardi, era grande come un gigante e dopo la conquista di Ravenna del 728 d.C. creò la misura da lui nominata *"Pes Liutprandi"*.

LISCARI o SALSOLA
(*Salsola soda*)

berba ad frê - léscar - léscher - léscre - léscri - lès-c - lischi

I liscari crescono sulle dune dei litorali sabbiosi, nelle pinete ed anche sui calanchi argillosi, vengono chiamati anche *barbe dei frati* o *barbe dei capuccini*. Prediligono i terreni salati: è frequente infatti trovarli sia lungo le coste marine e sia ai margini delle saline. E' una pianta erbacea dall'aspetto abbastanza caratteristico: le foglie sono grassette, molli, lineari, appuntite all'apice, ottime da mangiarsi lessate, nelle minestre e nelle zuppe, saltate in padella, in frittate, sughi per pasta asciutta e risotti.
Era uso comune, in passato, conservare delle foglie essiccate per aggiungerle ai legumi (ceci, fagioli, fave, piselli, ecc.) per accelerarne la cottura in acqua.
La tradizione popolare attribuisce a questa pianta grandi proprietà rimineralizzanti e diuretiche. Contiene infatti vitamine del gruppo "B" e "C", e numerosi sali (sodio, calcio, potassio e magnesio). In passato questa pianta era nota per l'estrazione della soda mediante incenerimento; la cenere così ricavata si chiamava *soda coltivata* e veniva impiegata per preparare il ranno per il bucato.
Una antica storiella racconta l'origine di questa pianta: tanti e tanti anni fa, le pinete che circondano Cervia erano abitate da pastori e, in quel tempo, un pastore di nome Liscari si era perdutamente innamorato di una bellissima pastorella. Una sera, verso l'imbrunire, mentre rientrava all'ovile col gregge la pastorella scivolò e finì in un canale che collegava le saline con il mare. Alcuni salinari accorsero in suo aiuto ma non vi fu nulla da fare, la giovane fu inghiottita in due e due quattro dall'acqua. Quando l'innamorato venne a conoscenza dell'accaduto corse sul posto ma sopraffatto dal dolore morì anch'egli. Le divinità della pineta commosse da così tanto amore vollero trasformarlo, a perenne ricordo, in una particolare pianticella: i liscari appunto.

* * *

LUPINO
(*Lupinus albus*)

alv(e-é)n - fusaja - luvèin - luv(é-ë)n

I lupini sono i semi del *Lupinus albus* una pianticella che cresce in modo spontaneo nelle zone incolte lungo le coste del mediterraneo.
Questi semi contengono un alcaloide amarissimo. Ma una volta, secondo la tradizione romagnola, questi semi non erano così amari come lo sono oggi. Questa inconfutabile notizia ci giunge da una antica storiella: Giuseppe, la Madonna e Gesù (bambino) durante la fuga in Egitto attraversavano i campi per sfuggire ai soldati di Erode *poiché le erbe, i fiori ed i grani ammorzavano il loro passo*.

Tutto filava liscio fino a quando la *sacra famiglia* si trovò ad attraversare un campo di lupini. I semi secchi urtati dai *sacri piedi* si misero a suonare come per rivelarne la presenza ai soldati.
La Madonna allora disse: - **pusta che av maledêssa** (*che possa maledirvi*)!
E i lupini da allora sono amari perché maledetti.
Gli uomini però hanno scoperto che la macerazione per qualche giorno in acqua li rende commestibili ed anche molto gustosi specialmente se spolverati con un po' di sale.
Talmente gustosi che una volta, nelle domeniche di Quaresima, i fidanzati li regalavano in un cartoccio di carta gialla alle loro morose e queste nel giorno di Pasqua contraccambiavano con delle uova colorate.
I lupini sono anche nutrienti ed energetici[12] ma sembra che l'eccessivo consumo, specialmente quando non sono stati trattati nel modo giusto, possa accumulare, nel corpo di chi li mangia, diverse sostanze tossiche che potrebbero diventare molto pericolose. E forse è proprio per questo motivo che alcuni proverbi avvertono di essere molto cauti sul loro consumo:

mlun e alvèn
i s' digiaress poch ben.
Meloni e lupini
si digeriscono poco bene.

I mlon e i alvèn
i sta set en 't'e' corp di s-cièn.
I meloni e i lupini
stanno sette anni nel corpo dei cristiani.

Il modo di dire **j' è dulz j alven** (*i lupini sono dolci*) è modo basso e familiare *con cui si rimprovera ad altri la troppa facilità e agevolezza in operar chechessia* perché in realtà i lupini sono amari... come spesso la vita.

Indovinello:

Son piculen che tott i mi ved,
sono acsè cativ che tott i n'e' cred;
dasìm da bér a me ch'a i ho rason:
s'a so cativ a dvintarò bon.

Sono piccolino che tutti mi vedono,
sono così cattivo che tutti non lo credono;
datemi da bere a me che ho ragione:
se sono cattivo diventerò buono.

---

[12] I lupini sono ricchi di vitamina A, B e C, Omega 3 e Omega 6, ma anche di moltissimi minerali come lo zinco, il ferro, il calcio, il potassio e il manganese.